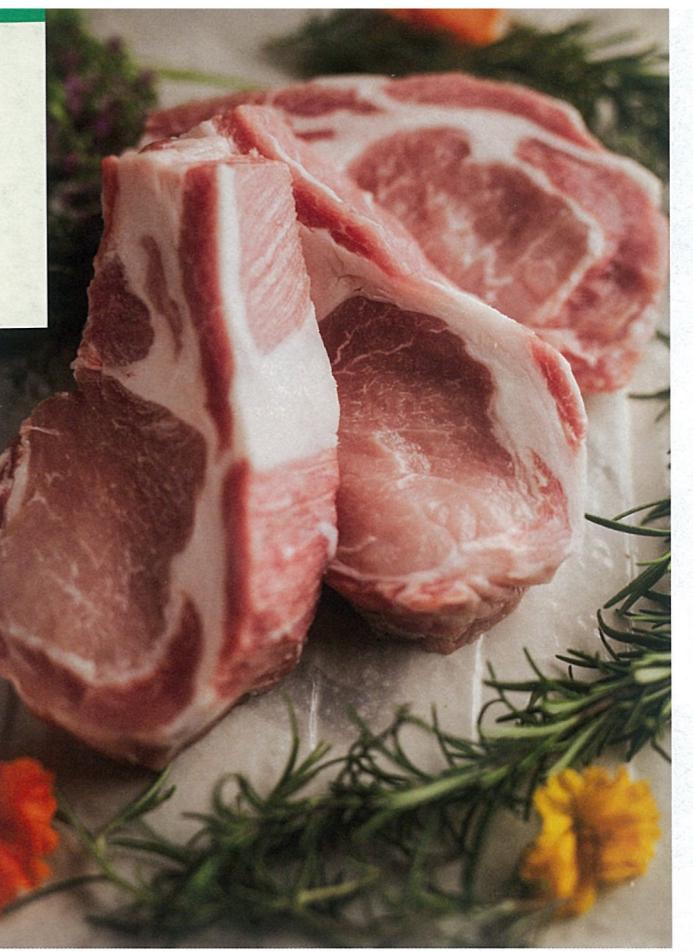




未来に届けたい日本の食材

Japanese Ingredients for the World's Top Kitchens

[第2回] Mr. Shoku-iku 服部幸應 Yukio Hattori



東京Xの開発は、東京の養豚農家の減少に歯止めをかけたいと始めたもの。 東京は世界有数のメガシティ。世界中から素晴らしい食材が集まる場所です。豚肉も、スペインのイベリコ豚やハンガリーのマンガリツツア豚などがブームになると、どうしても国内産が押され気味になる。地方の生産者は特にです。東京ならば、消費者の嗜好の変化に敏感ですが、 方やはトレンドが伝わるのが遅く、その変化に気付いていたため、ニーズに即応できにくいからだと思います。

現在、ブランド豚は全国で約250種。しかし、いくら銘柄名を冠していても、 中には餌の配合を明かさないという養豚農家の慣習に阻まれて、完璧な統一が図られてなかつたりもする。当然味わいもバラバラでブランドのイメージを消費者がつかみにくく。だからブランド化でもつとも大事なことは餌の統一なんですね。 東京Xは農家の理解を得て、厳しい生産マニュアルに基づいて餌の統一が図られています。利益重視の企業養豚では、カロリーが高くてカサが少ない飼料を与



健康な脂が作る、奥行きのある旨味

豚は腸内環境が悪くなると脂肪に臭みやえぐみがたまりやすくなる。そこで餌の繊維質を5%上げ、米、牧草などを加えることで、当初より融点は低く、オレイン酸の含有量の高い豚肉になった。



1. The meat quality and the degree of its marbling are checked by cutting between the fifth and sixth rib bones. 2. Deboning is done by seasoned butchers. 3. Dark pink, juicy, and well-marbled, Tokyo X pork is sold online and in supermarkets throughout greater Tokyo; see the association's website for details. 4. Tenderloin center cuts, the Chateaubriand of pork, are served at Danran-tei near Tachikawa Station. 5 & 6. Hog heaven: Tokyo X pigs lead stress-free lives. Currently there are 26 breeders. 7. Koichiro Uemura is confident that more consumers will come to appreciate the difference in flavor.



1.アバラ骨の5本目と6本目の間をカットして、肉質を確認する。脂肪がたっぷり付く東京Xは、赤身にサシが入り込みやすいため、牛で一般的な確認方法を豚にも応用した。顧客の好みに合った肉を提供する際の目安にもなる。2.枝肉から骨を抜き取る作業は熟練の技術者がある。3.東京Xは都内のスーパーで購入可能。詳しくは東京XアソシエーションのHPで。4.ロースの芯を切り出した豚版シートーブリアンは、東京・立川駅近くの「暖らん亭」で提供されている。5.6.生産者は現在26軒。寝顔に豚の幸せぶりが表れている。7.「いいものを舌で知って、『選食』力のある消費者が増えると、幸せな豚はもっと増えます」と植村光一郎さん。



◎東京X アソシエーション
東京都立川市富士見町6-65-9 株式会社ミートコンパニオン内
Tokyo X Association, c/o Meat-Companion Co., Ltd
6-65-9 Fujimi-cho, Tachikawa-shi, Tokyo
☎042-526-3451 http://www.meat-c.co.jp/tokyox



TOKYO X 東京X

都会生まれの安心・安全・高品質豚肉

東京Xは東京発信のブランド豚。健康でのびのび育った「幸せな豚」は、淡いピンクのきめ細かな肉質で、しっとりジューシー。そして脂身も旨い。都会でなぜこんな豚肉が生まれるのか?

「東京Xアソシエーション」の会長、植村光一郎さんを訪ねました。

東京Xは7ヵ月飼育したあと、出荷となります。生体肉で115~120キロ、枝肉で70キロ、精肉で50キロと、生産効率は著しく悪いのですが、東京の消費者はその差異を理解して、きちんと育てられたものには正しい対価を支払ってくれるものと自信を持っています。

こちらの枝肉、食肉処理後1週間して運ばれてきたものです。他の豚に比べて脂身が厚く、赤身は淡いピンク色をしています。和牛のように断面を見て肉質を判定するのですが、アバラ骨の5番と6番の間を切開して中を見ます。赤身の部分にもサシが入ってますでしょ。これはランクを決めるだけでなく、評価をしてそれを生産者にフィードバックするためのもの。生産者のモチベーションを上げるために、また、肉質によって、用途別に卸し先を決めるためのものもあります。

東京に基盤があることの強みは、二つがつかめる以上に、生産現場と消費の場が同じ、つまり生産者=生活者であること。自分が育てたものを自分で食べ、また家族も食べられる環境にある。だから安心・安全が大前提となるんです。

Tokyo-Grown Premium Pork

Some 250 brands of pork are produced in Japan. Tokyo X stands apart not only because it is grown in the capital but also for the strict standards maintained in feed content over the seven months from birth to market. Compared to the high-calorie, low-volume feed used on large farms, Tokyo X pigs eat five percent more fiber in the form of rice and pasture grass—a diet that translates to healthier animals and a cleaner taste.

Tokyo X Association Chairman Koichiro Uemura doesn't mince words when he explains further: a high-fiber diet means more manure, something that high-yield farms, with their focus on efficiency, are keen to avoid. "Tokyo X pigs yield 1.5 times more manure. Their intestinal tracts are clean. They are happier pigs," he says. "A 120-kg pig of ours yields just 50 kg of meat. On paper those numbers are terrible. But the difference in flavor is everything."